

# Daurade Royale fumée à chaud, beurre aux câpres



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

20 min

TEMPS TOTAL

40 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Française



PORTIONS

4

## INGRÉDIENTS

- 4 Daurades Royales
- 1 Citron
- Sel et poivre

### Pour le Beurre aux câpres

- 200 gr beurre salé pommade
- 1 c. à café paprika fumé
- 1 gousse d'ail hachée fin
- 1 c. à café poivre noir moulu
- 1 c. à café zestes de citrons hachés fins
- 2 c. à soupe câpres hachées

## INSTRUCTIONS

1. Pour le beurre, mélangez tous les ingrédients dans un bol à la fourchette. Ensuite, sur une feuille de cellophane, faites un boudin bien serré, et mettez le au frigo pour qu'il durcisse.
2. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte et faites tremper des copeaux de bois de fumage (le hêtre est idéal pour le poisson, mais le chêne fonctionne aussi très bien)
3. Passez vos dorades sous l'eau et essuyez les avec du papier essuie-tout. Salez et poivrez les poissons. Découpez le citron en tranches et couchez 2 tranches sur chaque poisson. Quand votre BBQ est bien chaud, placez vos dorades sur la grille dans la zone « froide » du BBQ. Jetez une poignée de copeaux de bois sur les braises et fermez le BBQ.
4. Laissez cuire pendant environ 10 minutes. Tranchez votre boudin de beurre aux câpres refroidi. Ouvrez le BBQ à nouveau et placez une tranche de beurre sur chaque poisson. Fermez à nouveau le BBQ pour 10 minutes.
5. Dressez vos assiettes avec quelques câpres et une nouvelle petite tranche de beurre sur chaque poisson.
6. Il ne vous reste plus qu'à servir !

Conseil vin: un Chardonnay californien comme le [Beringer](#) était vraiment parfait pour ce repas.



MOTS CLÉS

beurre, câpres, daurade, poisson

